

Des filières renouvelées



Une formation à tous les concepts de restauration

Le lycée Jacques Cœur permet l'intégration de deux filières distinctes :

- La filière professionnelle :

Les bac professionnels cuisine et restaurant permettent l'accès rapide au monde du travail mais également un accès au BTS M.H.R. La rénovation est prévue pour la rentrée 2020.

- La filière technologique :

Rénové en 2016, le bac technologique STHR (Sciences et Technologies en Hôtellerie-Restaurant) forme à la polyvalence (Cuisine, Restauration et Hébergement) avec une base de culture générale solide dans l'objectif d'une poursuite d'études.

- L'enseignement supérieur :

Le BTS M.H.R. (Management en Hôtellerie-Restaurant), rénové en 2018, suite logique du bac STHR, permet une formation supérieure de qualité dans l'objectif d'encadrer une équipe en Hôtellerie-Restaurant mais également pour permettre la création ou la reprise d'entreprise.



Accès aux formations

Mini stage

à prévoir en 3ème ou en 2nde pour découvrir la filière la plus adaptée (professionnelle ou technologique) et pour confirmer son choix.

Procédure d'orientation en fin de 3ème, faire une demande pour le bac technologique ou le bac professionnel.

Procédure de réorientation (passerelle) :

Après la 2nde générale, réorientation possible en 1ère technologique ou 1ère bac professionnel

Après la 2nde STHR, réorientation possible en 1ère bac professionnel

Après une 2nde professionnelle d'une autre filière, possibilité d'intégrer la 1ère professionnelle.



Section Hôtellerie
Lycée Jacques Cœur
108 rue Jean Baffier

Téléphone : 02 48 67 83 00



Les Formations
Hôtelières



Journée
Portes Ouvertes
le



lycee-jacques-coeur.fr/



Sur les réseaux sociaux :



[@hotelleriejacquescoeur](https://www.instagram.com/hotelleriejacquescoeur)

Valorise ton talent

La filière professionnelle

Deux diplômes professionnels accessibles après 3 ans de formation et plusieurs périodes de formation en entreprise : 22 semaines sur les 3 années.

Le Bac Professionnel CSR (Commercialisation et Services en Restauration)

Permet d'acquérir une vraie culture du service en salle ; que ce soit d'un point de vue technique mais aussi culturel.

Les postes accessibles sont :

- serveur, serveuse, chef de rang, barman,....

Il est ensuite possible de suivre une Mention Complémentaire Bar, Sommellerie ou Accueil Réception,....



Le Bac Professionnel Cuisine



Une maîtrise du geste, des cuissons, de l'organisation, de l'hygiène et l'intégration d'une équipe font de ce diplôme le bagage idéal pour s'insérer rapidement dans le monde professionnel.

Les postes accessibles sont :

- cuisinier, chef de partie, sous chef, cuisinier de collectivité, pâtissier de restaurant,...

Il est ensuite possible de suivre une mention complémentaire : Cuisinier en dessert de Restaurant (CDR), Art de la Cuisine Allégée, Traiteur, Organisateur de Réception.



Une pédagogie de projet

De nombreux projets sont menés en Enseignement Professionnel de manière à rester connecté au plus près des réalités du monde professionnel.

La filière Technologique

Le Bac Technologique Sciences et Technologies en Hôtellerie-Restauration



Une formation polyvalente

Les élèves de bac STHR découvrent et se familiarisent avec toutes les fonctions d'un établissement d'hôtellerie et de Restauration dans le but de comprendre cet environnement professionnel.

Une formation générale identique aux autres classes de seconde générale et trois enseignements de spécialité :

- Sciences et Technologies des Services (Restaurant et Hébergement) et Sciences et Technologies Culinaires
- Enseignement Scientifique de l'Alimentation et de l'Environnement (ESAE)
- Enseignement en Gestion Hôtelière (EGH).

Contenu des enseignements

L'accent est mis au lycée Jacques Cœur sur la pratique des langues vivantes en enseignement technologique (STC et STS) à travers une classe Euro dès la classe de seconde.

L'enseignement technologique est organisé de manière transversale entre toutes les disciplines pour mieux permettre la perception de la complexité et toute la diversité de l'environnement professionnel.

Deux mois de stages

Deux stages d'un mois sont prévus en 2nde (juin) et en 1^{ère} (mars). Le stage peut être fait selon le projet de l'élève (Hébergement, Cuisine ou Restaurant).



L'enseignement supérieur

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration (M.H.R.)

Mener des projets pour encadrer

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration permet au titulaire du diplôme de postuler à des postes de manager (assistant) mais permet également une poursuite d'études en Licence ou Master.

Cette formation supérieure permet de travailler à terme, à l'étranger dans des groupes hôteliers internationaux.

Une formation de gestion et de haute technicité

La formation en BTS MHR est construite autour d'une première année commune axée sur la polyvalence.

En deuxième année, trois options sont disponibles :

-option A : Management en Unité de Restauration intégrant le bar et la sommellerie

-option B : Management en Unité de Production Culinaire intégrant la cuisine collective, la pâtisserie de restauration et l'organisation de réception (traiteur)

-option C : Management en Unité d'Hébergement intégrant la pratique des langues vivantes.

Deux périodes de stages :

- en fin de première année : 12 semaines (mai-juillet)
- en deuxième année : 4 semaines.

Les stages se font dans des établissements de chaîne, de grand standing mais également à l'étranger, selon le projet de l'étudiant.

Projet entrepreneurial

La formation s'appuie sur le montage de projet et la reprise ou création d'entreprise.

